Maverick ET-75

(Art.-Nr. 1172)

Benutzerhandbuch

- **Bedienungsanleitung**
- **Garantiebestimmungen**
- **Hinweise zum Elektro- und Batteriegesetz**

ET-75 Remote Rotisserie Thermometer mit Funk

Besonderheiten:

- Überwacht die interne Temperatur des Grillgutes bis zu einer Entfernung von 30 mtr.
- Der schnurlose Empfänger mit LCD-Anzeige piept und blinkt, sobald die Temperatur des Grillgutes über die programmierte Temperatur ansteigt
- 4 vorinstallierte Programme für verschiedene Fleischsorten, sowie 4 vorinstallierte Programme für Garstufen
- Manuell einstellbare Temperatursettings sind ebenfalls möglich
- Count-Up & Count-Down-Timer bis zu 24 Stunden
- Der Empfänger hat einen Gürtelclip sowie integrierten Standfuß
- Hitzebeständiger Temperaturfühler (bis 380°C) kann bis zu 15 cm ins Grillgut gesteckt werden
- Der Sender wird einfach an den Griff des Grillspießes montiert
- Umstellung von Grad Celcius auf Fahrenheit beim Empfänger
- 4 AAA Batterien im Lieferumfang enthalten

Importeur/Vertrieb durch:

BBQ-Scout GmbH
Meierweg 1
32108 Bad Salzuflen
Germany

Telefon: +49 (0) 52 22 / 8 50 98-0
Telefax: +49 (0) 52 22 / 8 50 98-11
E-Mail: info@bbq-scout.de
Internet: www.bbq-scout.de

Informationen, Tipps und Grillrezepte finden Sie unter www.bbq-scout.de

Maverick ET-75

(Art.-Nr. 1172)

Bedienungsanleitung

Lesen Sie die folgenden Anweisungen vor der Inbetriebnahme Ihres Maverick ET-75 Remote Rotisserie Thermometer Set aufmerksam durch.

Einführung

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres programmierbaren Funkthermometers für Rotisserie-Kits/Grillspieße. Mit diesem Funkthermometer können Sie von überall aus die Garzeit und -temperatur des Grillguts auf Ihrem Drehspieß überwachen.

Lieferumfang

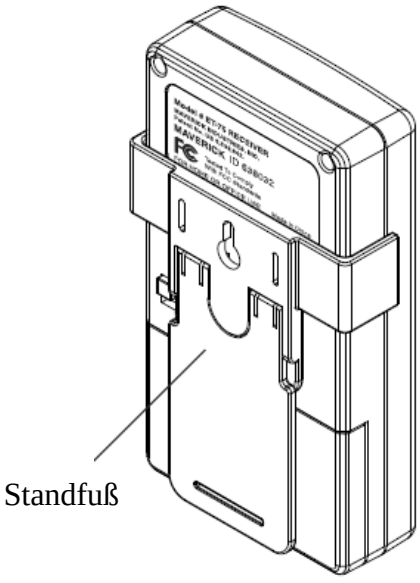
1 x Empfänger, schwarz, mit abnehmbarem Standfuß
1 x Sender, schwarz, mit abnehmbarer Befestigung und Gummiabstandsstücken
1 x abnehmbarer Edelstahl-Temperaturfühler
4 x AAA-Batterien (Microzellen)
4 x verschiedene Halteklammernpaare für das Temperaturfühlerkabel
1 x kleiner Haltering mit Fingerschraube
1 x großer Haltering mit Fingerschraube

Merkmale des Empfängers

LCD-Anzeige – Anzeige für alle Symbole, Temperaturwerte und Zeitangaben.

Batteriefach – für zwei AAA-Batterien (Microzellen).

Standfuß – ausklappbar zum Aufstellen auf einer Tischplatte oder zur Verwendung als Gürtelclip



Maverick ET-75

(Art.-Nr. 1172)

Bedientasten des Empfängers

❶ MODE – Mit dieser Taste wird zwischen Garstufen nach voreingestellten USDA-Temperaturwerten (USDA = United States Department of Agriculture = US-Landwirtschaftsministerium), SET-Modus (Programmierung von Temperaturwerten) und TIMER-Modus umgeschaltet.

❷ TASTE – Mit dieser Taste wird im Modus mit voreingestellten USDA-Temperaturwerten zwischen den Garstufen RAW (roh), RARE (englisch), MED RARE (rosa), MED (halb durch) und WELL (gut durch) umgeschaltet.

❸ CLEAR /°F/°C – Im TIMER-Modus wird mit dieser Taste die Timer-Anzeige auf 0:00 zurückgesetzt; in jedem anderen Modus wird zwischen °F und °C umgeschaltet.

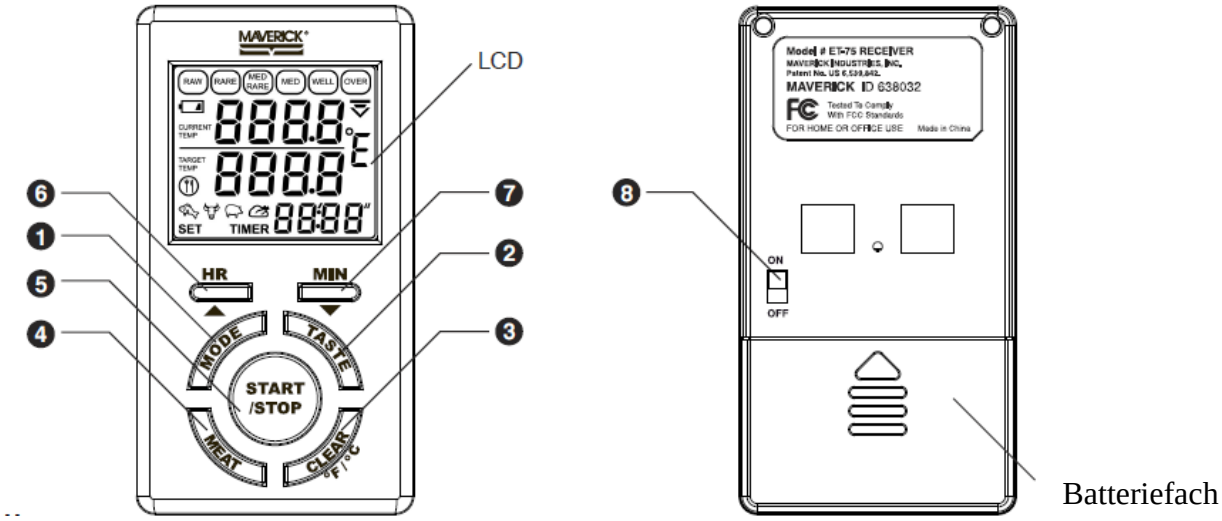
❹ MEAT – Im Modus mit voreingestellten USDA-Temperaturwerten wird mit dieser Taste zwischen Fisch, Rind, Schwein und Geflügel umgeschaltet.

❺ START/STOP – Im Timer-Modus wird mit dieser Taste der Timer gestartet bzw. gestoppt.

❻ HR/s – Im SET-Modus (Programmierung von Temperaturwerten) wird mit dieser Taste die eingestellte Temperatur erhöht und im TIMER-Modus wird die Stundenanzeige erhöht.

❼ MIN/▼ – Im SET-Modus (Programmierung von Temperaturwerten) wird mit dieser Taste die eingestellte Temperatur vermindert und im TIMER-Modus wird die Minutenanzeige erhöht.

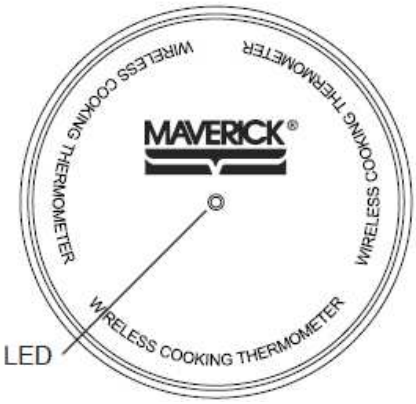
❽ ON/OFF – Mit dieser Taste werden die Empfängerfunktionen ein- und ausgeschaltet

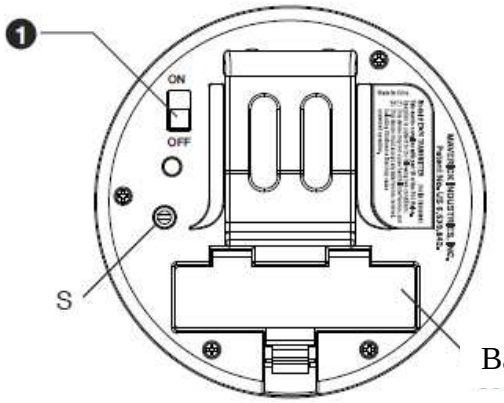


Maverick ET-75
(Art.-Nr. 1172)

Merkmale des Senders

Abnehmbare Halterung	– für die Befestigung des Senders am Griff des Grillspießes
Batteriefach	– für zwei AAA-Batterien (Microzellen)
LED	– blinkt, während ein Signal zum Empfänger gesendet wird
S	– Steckbuchse für Edelstahl-Temperaturfühler





Bedientasten

❶ ON/OFF – ON (Ein): normaler Betrieb mit allen Funktionen. OFF (Aus): Der Sender wird ausgeschaltet.

Vorgehensweise zum Registrieren des Sendersignals

Öffnen Sie das Batteriefach des Empfängers und legen Sie zwei AAA-Batterien (Microzellen) ein. Öffnen Sie das Batteriefach des Senders und legen Sie die beiden AAA-Batterien (Microzellen) ein.
Der Empfänger muss das Funksignal vom Sender registrieren.

Sender und Empfänger sind ausgeschaltet.

1. Schließen Sie den Edelstahl-Temperaturfühler an die Buchse am Sender an.
2. Schalten Sie den Empfänger ein, indem Sie den Schalter auf der Rückseite des Empfängers von OFF auf ON stellen.
3. Schalten Sie den Sender ein, indem Sie den Schalter auf der Rückseite des Senders von OFF auf ON stellen, und zwar **innerhalb von 60 Sekunden**, nachdem Sie den Empfänger eingeschaltet haben. Nur wenn dieser Zeitrahmen eingehalten wird, kann der Empfänger das Signal vom Sender registrieren. Wenn nicht innerhalb von 5-10 Sekunden ein Signalton ausgegeben wird, stellen Sie den Schalter in die Stellung OFF (Aus), warten einige Sekunden und stellen ihn wieder zurück in die Stellung ON (Ein).
4. Die Registrierung ist abgeschlossen, wenn das Gerät einen Signalton ausgibt und die Temperaturfühler-Temperatur an der Stelle angezeigt wird, wo zuvor ein „----“ ausgegeben wurde.

Maverick ET-75
(Art.-Nr. 1172)

Messen der Fleischtemperatur nach USDA-Temperaturwerten (USDA = United States Department of Agriculture = US-Landwirtschaftsministerium) für die jeweilige Garstufe

1. Drücken Sie die MODE-Taste, um den Modus für die USDA-Temperaturvoreinstellung (USDA = United States Department of Agriculture = US-Landwirtschaftsministerium) aufzurufen. Auf der LCD-Anzeige erscheint unten links ein Fischsymbol. Betätigen Sie die Taste MEAT zur Auswahl der Fleischsorte: Fisch, Rind, Schwein oder Geflügel
2. Zur Auswahl der Garstufe für die gewählte Fleischsorte betätigen Sie die Taste TASTE. Ganz oben auf der LCD-Anzeige wird RAW (roh), RARE (englisch), MED RARE (rosa), MED (halb durch) und WELL (gut durch) angezeigt.
3. Sobald die für die jeweilige Garstufe voreingestellte Fleischtemperatur erreicht ist, gibt der Empfänger ein akustisches Signal aus.

Messen der nach eigenem Geschmack programmierten Fleischtemperatur

1. Drücken Sie die MODE-Taste, um den Programmierungsmodus (SET) aufzurufen. Standardmäßig wird als Temperatureinstellung rechts neben Target Temp. 120°F angegeben.
2. Um die Temperatureinstellung zu erhöhen oder zu vermindern, betätigen Sie HR/s (zum Erhöhen) bzw. MIN/▼ (zum Vermindern). Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schnell zu erhöhen oder zu vermindern. Die Temperatur ist programmiert, wenn die Ziffern nicht mehr blinken.
3. Sobald die für die jeweilige Garstufe voreingestellte Fleischtemperatur erreicht ist, gibt der Empfänger einen Signalton aus.

Verwendung des Timers: Herunterzählen

1. Drücken Sie die MODE-Taste, um den TIMER-Modus aufzurufen. Auf der LCD-Anzeige erscheint klein TIMER und unten rechts 0:00.
2. Um den Timer einzustellen, betätigen Sie HR/s und MIN./▼. Um mit dem Herunterzählen zu beginnen, betätigen Sie die START/STOP-Taste.
3. Um das Herunterzählen zu beenden, betätigen Sie erneut die START/STOP-Taste.
4. Um die Einstellung wieder auf 0:00 zurückzusetzen, betätigen Sie die CLEAR-Taste und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

Verwendung des Timers: Hochzählen

1. Drücken Sie die MODE-Taste, um den TIMER-Modus aufzurufen. Auf der LCD-Anzeige erscheint klein TIMER und unten rechts 0:00.
2. Um mit dem Hochzählen zu beginnen, betätigen Sie die START/STOP-Taste.
3. Um die Einstellung wieder auf 0:00 zurückzusetzen, betätigen Sie die CLEAR-Taste und halten Sie drei Sekunden lang gedrückt

Maverick ET-75
(Art.-Nr. 1172)

Typische Vorgehensweise beim Grillen mit einem Grillspieß:

Das folgende Beispiel beschreibt die einzelnen Schritte in der folgenden Situation: Sie möchten, dass das Funkthermometer meldet, wenn Ihr Gegrilltes aus der Rinderunterschale die Garstufe Medium erreicht hat (auf der Basis der Temperaturvoreinstellung nach USDA). Außerdem möchten Sie in fünf Minuten daran erinnert werden, Ihre Hot-Dogs zu wenden.

1. Führen Sie die Funksignal-Registrierung durch.
2. Stellen Sie fest, ob der kleine oder der große Haltering mit Fingerschraube auf den Spieß passt.
3. Achten Sie darauf, dass die sich die Fingerschraube oben befindet, und fädeln Sie dann den Temperaturfühler sowie das Kabel durch den Ring.
4. Schieben Sie den Haltering mit Fingerschraube und das Temperaturfühlerkabel zum Griff hin auf den Spieß, wobei die Fingerschraube sich auf der Seite zum Griff hin befinden muss. Durch Verlegen des Temperaturfühlerkabels entlang des flachen Bereichs des Spießes wird die Installation einfacher.
5. Bringen Sie Spießgabeln an und stecken Sie das Fleisch mittig auf die Gabeln.
6. Positionieren Sie den Spieß mit im Motor montierten Spießende auf dem Grill. Achten Sie dabei darauf, dass der Haltering mit der Fingerschraube auf der Spießauflage aufliegt. Ziehen Sie die Fingerschraube an.
7. Stechen Sie den Temperaturfühler an der dicksten Stelle des Fleisches mittig ein.
8. Positionieren Sie das Temperaturfühlerkabel unter Verwendung der Kabelklammern so, dass es nicht mit offenen Flammen in Kontakt kommt und dass es sich nicht verheddern kann.
9. Klemmen Sie den Sender auf auf die Griffseite. Wenn der Durchmesser Ihres Spießgriffs für die im Lieferumfang enthaltene Klemmvorrichtung zu gering ist, verwenden Sie innerhalb dieser Klemmvorrichtung die Gummistreifen.
10. Schließen Sie den Temperaturfühler mit dem Stecker an den Sender an.
11. Stellen Sie sicher, dass der Sender, das Temperaturfühlerkabel und das Fleischstück sich auf dem Grill unbehindert drehen können, ohne dass sich etwas verhakt.
12. Betätigen Sie die Taste MODE auf dem Empfänger, um den Modus für die Temperaturvoreinstellung nach USDA einzustellen.
13. Betätigen Sie die Taste MEAT (Fleischsorte), bis das Symbol für Rindfleisch (MEAT) angezeigt wird.
14. Betätigen Sie die Taste TASTE (Garstufe) bis das MED-Symbol (halb durch) und als TARGET TEMP (Zieltemperatur) 160°F angezeigt wird.
15. Betätigen Sie MODE erneut, um in den TIMER-Modus umzuschalten.
16. Betätigen Sie die Taste MIN fünf Mal, bis 5'00" angezeigt wird. Betätigen Sie START/STOP, um mit dem Herunterzählen zu beginnen. Betätigen Sie die Taste MODE, um zum Thermometer-Modus zurückzukehren.
17. Stellen Sie den Grill auf mittlere Hitze, schalten Sie den Motor des Drehspießes ein und legen Sie die Hot-Dogs auf den Grillrost.
18. Befestigen Sie den Empfänger an Ihrer Kleidung und entfernen Sie sich bis zu 30 m vom Grill weg. Wenn Sie möchten, können Sie sogar ins Haus gehen.
19. Nach 5 Minuten gibt der Empfänger 20 Sekunden lang ein akustisches Signal aus, das Tellersymbol mit Messer und Gabel wird angezeigt, um Sie an das Wenden der Hot-Dogs zu erninnern. Um den Alarm zu deaktivieren, betätigen Sie die Taste START/STOP.
20. Wenn die Temperatur des Temperaturfühlers im Fleisch den Wert für die Garstufe "halb durch" erreicht hat, gibt der Empfänger ein kontinuierliches akustisches Signal aus und es erscheint das Symbol TELLER mit GABEL und MESSER.
21. Um den Alarm zu deaktivieren, betätigen Sie START/STOP.
22. Schalten Sie den Grill aus. Entfernen Sie den Spieß vom Grill. Ziehen Sie die Temperaturfühler wieder aus dem Fleisch heraus. Tragen Sie immer Grillhandschuhe, wenn Sie die Edelstahl-Temperaturfühler oder die Kabel beim oder direkt nach dem Grillen berühren. Vermeiden Sie die Berührung mit bloßen Händen.
23. Schalten Sie Sender und Empfänger aus. Ziehen Sie den Sender vom Griff des Drehspießes ab.
24. Reinigen Sie den Edelstahl-Temperaturfühler und trocknen Sie ihn nach jeder Benutzung sorgfältig ab.

Maverick ET-75
(Art.-Nr. 1172)

Hilfreiche Tipps

- Bei fast leerer Batterie erscheint ein entsprechendes Symbol in der linken oberen Ecke der LCD-Anzeige. Das Gerät kann weiterhin normal arbeiten, aber es wird empfohlen, den Akku so bald wie möglich zu ersetzen.
- Wenn der Temperatur eine Temperatur von über 212 °F (100 °C) misst, erscheint die Temperaturanzeige und das Gerät gibt einen akustischen Signalton aus.
- Tauchen Sie den Temperaturfühler zum Reinigen nicht in Wasser.
- Achten Sie darauf, dass der Temperaturfühler oder das Temperaturfühlerkabel nicht mit Flammen in Kontakt kommen. Grillen Sie bei geschlossener Grillabdeckung nur bei mittlerer oder niedriger Hitze.
- Sollte eine falsche Temperatur angezeigt werden, liegt dies meist an einem Problem mit dem Temperaturfühler oder dem Temperaturfühlerkabel.
- Wenn die Temperaturanzeige zu hoch erscheint oder die Temperatur zu schnell anzusteigen scheint, prüfen Sie, ob Sie vielleicht die Spitze des Temperaturfühlers durch das Fleisch hindurchgestochen haben, sodass sie nun frei liegt. Positionieren Sie die Spitze des Temperaturfühlers wieder mittig dort, wo das Fleischstück am dicksten ist. Vermeiden Sie den Kontakt mit Knochen und stechen Sie den Temperaturfühler nicht in sehr fette Bereiche des Fleisches ein.

Nehmen Sie keine Veränderungen an diesem Gerät vor und führen Sie auch selbst keine Reparaturen durch. In solchen Fällen und bei unsachgemäßer Behandlung der wird die Garantie ausgeschlossen.

Maverick ET-75
(Art.-Nr. 1172)

Garantiebestimmungen

1. **Allgemein**
   Die BBQ-Scout GmbH gewährt im Rahmen der europäischen Rechtsprechung auf alle MAVERICK Produkte die gesetzlichen Gewährleistungen auf Material- und Produktionsfehler. Ausgenommen sind Reklamationen durch unsachgemäße Behandlung.

2. **Gewährleistungszeit**
   Die Gewährleistung gilt für 24 Monate ab Kaufdatum. Als Nachweis gilt der Kaufbeleg (Kassenbon, Quittung oder Rechnung), aus dem das Kaufdatum und die Verkaufsstelle ersichtlich sind.

3. **Reklamation**
   Die Reklamation bedarf der Schriftform durch den Kunden oder Händler. Die Vorlage des Kaufbelegs mit Datum sowie des reklamierten Artikels können erforderlich sein.

4. **Leistung**
   Anerkannte Mängel werden durch die sofortige Lieferung eines neuwertigen Ersatzteiles behoben. Die Lieferung erfolgt frei Haus.

5. **Rücksendung**
   Die Rücksendung des reklamierten Teils erfolgt nur auf ausdrückliche Anforderung der BBQ-Scout. In diesem Fall trägt die BBQ-Scout die Versandkosten.

6. **Ausschluss**
   Bei unsachgemäßer Behandlung der MAVERICK Produkte wird die Garantie ausgeschlossen. In diesem Fall trägt der Kunde die Kosten für das Ersatzteil.

Retoure-Anschrift

BBQ-Scout GmbH
Meierweg 1
32108 Bad Salzuflen

E-Mail: support@bbq-scout.de

Sie haben Fragen zu den Garantiebestimmungen?
Gerne geben wir Ihnen telefonisch oder per eMail Auskunft. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

Maverick ET-75
(Art.-Nr. 1172)

Hinweise zum Batteriegesetz

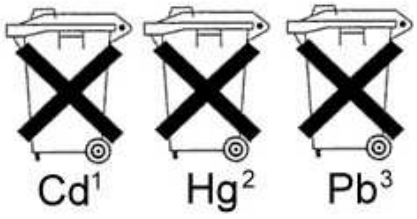
Hinweise zur Altbatterie-Rücknahme gemäß dem Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Batterien und Akkumulatoren (Batteriegesetz – BattG) vom 25. Juni 2009, Abschnitt 3 § 18 Hinweispflicht

Altbatterien dürfen nicht in den Hausmüll. Verbraucher sind verpflichtet, Batterien zu einer geeigneten Sammelstelle bei Handel oder Kommune zu bringen.

Sie können nach Gebrauch auch an unser Versandlager zurückgesendet werden:

BBQ-Scout GmbH
Meierweg 1
32108 Bad Salzuflen

Altbatterien enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Batterien werden wieder verwertet, sie enthalten wichtige Rohstoffe wie Eisen, Zink, Mangan oder Nickel.



Die Mülltonne bedeutet:
Batterien und Akkus dürfen nicht in den Hausmüll.

Die Zeichen unter den Mülltonnen stehen für:
(1) Cd: Batterie enthält Cadmium
(2) Hg: Batterie enthält Quecksilber
(3) Pb: Batterie enthält Blei

Hinweise zum Elektro- und Elektronikgerätegesetz

Beseitigung der alten elektrischen Geräte

Die europäische Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) besagt, dass gebrauchte Haushaltsgeräte nicht zusammen mit unsortiertem Gemeindeabfall entsorgt werden dürfen. Diese gebrauchten Geräte müssen vom regulären Haushaltsmüll getrennt gesammelt werden, um den Anteil zurückgewonnener Geräte zu erhöhen und deren Materialien zu recyceln mit dem Ziel, die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und auf die Natur zu verringern.

Das Zeichen der durchgestrichenen Mülltonne wird auf alle Geräte aufgebracht, um an die Verpflichtung zur getrennten Sammlung zu erinnern. Die Verbraucher müssen die lokalen Verantwortlichen oder ihren Verkäufer ansprechen, um sich über die Art und Weise zu erkundigen, wie ihr Gerät entsorgt werden muss.

Sorgen Sie für eine fachgerechte Entsorgung von Verpackungsmaterialen. Informieren Sie sich über Sammelstellen bzw. Mülltrennung bei Ihrer Kommune.

Die Umwelt und das BBQ-Scout-Team sagen Dankeschön.